מלושי בצק · ONEPOINT

מק"ט 14005

מלוש בצק תעשייתי מקצועי 20 ליטר תלת פאזי (2 מהירויות) מבית ONEPOINT

20 ליטר	0.85/1.1 קילוואט	690×385×620	20 ליטר
נפח	הספק	מידות · מ"מ	נפח קערה

מפרט מלא



ביצועים	
נפח	20 ליטר
הספק	0.85/1.1 קילוואט
יכולת ייצור	16 ק"ג בצק
מהירויות	2 מהירויות
הפעלה	חיבור חשמלי תלת פאזי
חיבור	תלת-פאזי
מבנה ואחסון	
הנעה	שרשרת
מבנה	גוף נירוסטה
מידות (רוחב×עומק×גובה)	
מידות חיצוניות	690×385×620 מ"מ

תיאור המוצר

מלוש ספירלי 20 ליטר מבית ONEPOINT עם יכולת ייצור של 16 ק"ג בצק — שתי מהירויות, חיבור תלת-פאזי והנעת שרשרת שנבנתה לעבודה ממושכת. מתאים לפיצריות, למאפיות ולקונדיטוריות שלשות כמה סבבים ביום.

- מנוע דו-הספקי (0.85/1.1 קילוואט) עם שתי מהירויות: הוו הספירלי עובר בין 90 ל-135 סל"ד והקערה בין 9 ל-13.5 סל"ד — איטי לאיסוף החומרים, מהיר לפיתוח הגלוטן
- ההנעה בשרשרת, מנגנון שסופג עומס מתמשך טוב יותר מחגורה ומיועד לעבודה אינטנסיבית לאורך שנים
- הראש הקבוע שומר על המנוע סגור ומוגן מאבק הקמח: פחות חלקים נעים, פחות תקלות ויותר שנות עבודה
- קערת הלישה והוו הספירלי מנירוסטה — עמידים בסביבת קמח ולחות וקלים לניקוי בסוף המשמרת

הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

072-3355407
WWW.CHEFPOINT.CO.IL